



Коммерческое предложение

**УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА**

# ИЖИЦА Z115.2-А



Коммерческое  
предложение

ООО «НПП ИЖИЦА»  
+7 (812) 467-42-10  
order@ijiza.ru

# СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-Z115.2-A .....	4
Применение .....	5
Конструкция .....	6
Конкурентные преимущества .....	7
Дымогенератор .....	8
Воздушные потоки и система управления .....	9
Режимы работы .....	10
Технические характеристики .....	11
Комплект поставки, сроки, стоимость .....	12
Дополнительные системы автоматизации .....	14
Сопровождение технолога .....	15
Дополнительная информация .....	16
Монтаж .....	17
Тестирование работы оборудования.....	18
Транспортировочные габариты ИЖИЦА-Z115.2-A .....	19
Для заметок .....	20



### Промышленная термокамера Ижица Z115.2 -А

предназначена для копчения, проварки паром, запекания, сушки и вяления продуктов питания в автоматическом режиме.

## ИЖИЦА Z115.2-A

УНИВЕРСАЛЬНАЯ  
АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ  
ТЕРМОКАМЕРА



### ПРЕИМУЩЕСТВА

#### Уникальная разработка конструкторов ИЖИЦА

Обновленная версия зарекомендовавшей себя термокамеры Ижица Z115 собственной разработки конструкторского отдела Ижица.

#### Технологии

Передовые технологии и доработки камеры нового поколения позволяют небольшим цехам получить в эксплуатацию промышленные технологии в компактном исполнении по разумной цене.

#### Обновленная сушка

- промышленные технологии в оборудовании для средних и крафтовых цехов

- новый мощный вентилятор.

Воздухообмен на сушке - до 2 500 кубометров в час

- сушка на 47% эффективнее (в 2 раза быстрее, подтверждено испытаниями. доступно видео испытаний)


- равномерность сушки и цвета до 99%

#### Высокий запас прочности

Петли и прижимная ручка также изготавливаются из нержавеющей стали с высоким запасом прочности.

#### Внутренний объем термокамеры ИЖИЦА-Z115.2-A

Внутренний объем термокамеры полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов, а также высококачественному силиконовому уплотнителю на двери камеры.



В комплект **Ижица Z115.2-A** входит автоматизированный дымогенератор F15, автоматическая система управления заслонками и расширенный блок управления из нержавеющей стали.

## ПРИМЕНЕНИЕ



Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать коптильню как для небольшого, так и для крупного коптильного цеха.



### В коптильных цехах

Для горячего копчения и запекания изделий из рыбы, мяса, птицы, сала и сыра



### В фермерских хозяйствах

Для приготовления продукции горячего копчения высокого качества из имеющегося сырья



### В ресторанах и фабриках-кухнях

Для приготовления премиальных копчёных продуктов: томлёные копчёные рёбра (свинные, говяжьи, бараньи и тд); нарезки из копчёных колбас, варено-копчёное сало; деликатесная рыба горячего копчения



### Для приготовления мясных чипсов и джерок



### Для традиционного холодного копчения и сыровяления (опция)

## КОНСТРУКЦИЯ

1 - БЛОК  
УПРАВЛЕНИЯ

2 - ДЫМОГЕНЕРАТОР

3 - КОРПУС  
ТЕРМОКАМЕРЫ



Синим обозначены четыре автоматические заслонки, которые управляют воздушными потоками на всех режимах работы термокамеры.

Красная стрелка - место выброса дыма из камеры.

# КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

## Расположение ТЭНов в верхней части корпуса

### 01



Снижает  
энергопотребление  
на **30%**

### 02



Повышенная  
эффективность сушки

воздухообмен до 2500 кубометров  
в час, специализированная  
крыльчатка

### 03



Полная автоматизация  
работы заслонок

Цифровая система управления  
позволяет запоминать и  
автоматизировать  
последовательность шагов

### Технологии

- Швы полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема на долгий срок;
- Особая форма рабочего колеса камеры предохраняет двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет;
- Датчики температуры с платиновым сердечником. Они дороже аналогов, но надёжнее и выдерживают более высокие температуры;
- Нагревательные элементы выполнены из термостойкой нержавеющей стали;



Поддача дыма снизу исключает попадание чёрных капель дымного конденсата на продукт

- Камера позволяет плавно менять параметры температуры, скорость воздушного потока, влажность и плотность дыма.

### Система управления

- Уникальная система управления собственной разработки.
- быстро осваивается сотрудниками;
- точно контролирует все технологические шаги;
- тонкая настройка парогенерации;



Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает уменьшение процента потерь и **увеличение скорости варки на 15–20%**

### Материалы

- Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
- Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность.

### Аэродинамика

- Благодаря детальной рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выходов готового продукта.

# ДЫМОГЕНЕРАТОР

ТИП: ЩЕПОВОЙ / ФРИКЦИОННЫЙ / АТОМИЗАТОР

## Описание

- Дым вырабатывается от трения бруска о фрезу специальной формы
- Древесина не перегревается, поэтому копченый продукт получается с прекрасным запахом и без канцерогенов
- Такой аромат особенно ценится при приготовлении премиальных продуктов, в которых собственный вкус нужно не заместить запахом копчения, а дополнить.
- Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии ароматного дыма и собственного вкуса качественного сырья
- Дымогенератор работает на бруске размером 80\*80\*600мм
- Возможно использование разных пород древесины: ольха, бук, осина, древесина фруктовых деревьев, в том числе сушеная сосна.



Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 12–20 минут для создания яркого копчёного колера (цвета).



**Дымогенератор  
фрикционный F15**



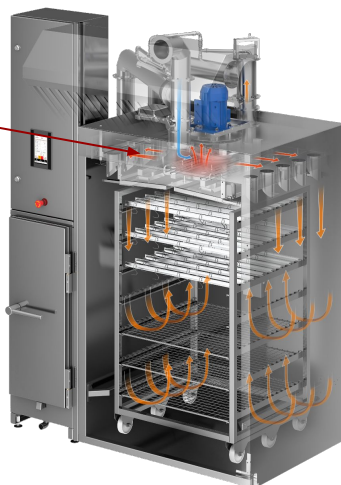
## Расходный материал

1 бруска хватает на 5 циклов копчения



# ВОЗДУШНЫЕ ПОТОКИ

Нагревательные элементы  
(ТЭНы)



# СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

## Базовый функционал

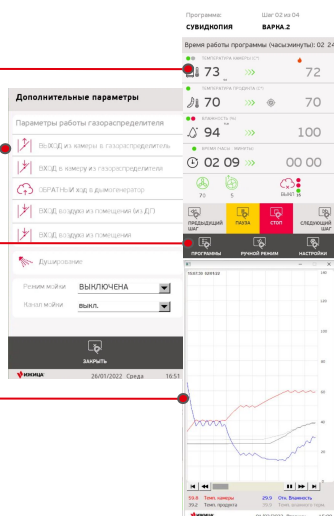
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

Индикация текущих и заданных параметров

Управление заслонками

Сохраненная библиотека готовых программ

Отображение графика показателей в реальном времени



## РЕЖИМ РАБОТЫ



### СУШКА

Предназначена для удаления влаги с поверхности продукта.

Применяется перед копчением, а также для предварительного нагрева продукции. Температура в камере обычно поддерживается в диапазоне от 30 до 60 С°.



### ВАРКА

Является основным шагом термообработки. Его цель — достижение кулинарной готовности продукта.

Шаг завершается при достижении необходимой температуры внутри продукта (зависит от типа сырья от 61 до 72 С°). Температура в камере поддерживается на уровне 75–95 С°. Парогенератор работает в автоматическом режиме для поддержания максимально возможной относительной влажности в камере (до 94%).



### КОПЧЕНИЕ

Придаёт продукту коптильные органолептические свойства с помощью обработки дымом.

Температура в камере поддерживается на уровне 55–65 С°. Копчение можно комбинировать с режимом варки.



### ЖАРКА

Предназначена для создания на поверхности продукта “корочки”, придающей ему “красивый” товарный вид.

В этом режиме происходит резкий набор температуры в камере до 70-85 С°. Парогенератор выключен.



### ЗАПЕКАНИЕ И ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим предназначен для придания продукту особого вкуса.

Происходит при температуре в камере выше 90 С°. На шаге возможна работа парогенератора в импульсном режиме (кратковременная подача воды с большими паузами) для придания продукту «хрустящей корочки».



### ПРОВЕТРИВАНИЕ

Этот режим обычно применяется для удаления из камеры остатков дымовоздушной смеси после копчения.

Нагрев в камере выключен, парогенератор выключен.



### МОЙКА

Активная мойка термокамеры паром.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	<b>5 кВт*Час</b>
2	Мощность нагревательных элементов	<b>11 кВт</b>
3	Панель управления	<b>Сенсорная</b>
4	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	<b>1,5 x 1,3 x 2,2 м</b>
5	Размер закатной еврорамы	<b>760 x 708 x 1250 мм</b>
6	Масса	<b>650 кг</b>



**МИНИМАЛЬНЫЕ  
ПАРАМЕТРЫ  
ПОМЕЩЕНИЯ:**

**ВЫСОТА  
ПОТОЛКОВ  
2,5м,**

**ПЛОЩАДЬ - 16м2**

Для подключения  
камеры требуется  
подведение сжатого  
воздуха

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	<b>85 кг</b>
2	Среднее время полного приготовления продукта	<b>2,1 часа</b>
3	Средняя производительность в смену 8 часов	<b>255 кг</b>
4	Средняя производительность в смену 12 часов	<b>425 кг</b>
5	Средняя производительность в смену 24 часа	<b>850 кг</b>

\*Подробный чертёж в разделе «Чертежи» в конце КП

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

### БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ



№	Оборудование	Кол-во
1	Коптильная камера с автоматическими заслонками	1 шт
2	Блок управления с сенсорной панелью	1 шт
3	Автоматизированный фрикционный дымогенератор F15	1 шт
4	Вытяжной зонт	1 шт
5	Еврорама для развески продукции (нерж)	1 шт
6	Система автоматического управления заслонками	1 шт
7	Комплект вешалов (700мм)	32 шт
8	Комплект крючков	64 шт
9	Система плавной регулировки скорости обдува	1 шт

Для подключения данной термокамеры обязательно проведение установки, монтажа и пусконаладочных работ.

#### Работы включают в себя:

##### - Подключение термокамеры к коммуникациям.

Занос оборудования в помещение - ответственность заказчика.

На момент монтажа камера должна быть установлена на месте эксплуатации.

К камере должны быть проведены коммуникации: вода, электричество и вентиляция.

Для подключения камеры требуется компрессор (не входит в комплектацию).

##### - Тестовый запуск установки

Услуга отработки технологии с участием технолога оплачивается дополнительно.

## Стоимость и порядок оплаты

**Стоимость Ижица Z115.2-A**  
в базовой комплектации

**1 543 000 руб**



#### ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

Предоплата 30%. Оставшиеся 70% — по готовности оборудования к отгрузке



#### СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

50 рабочих дней с момента предоплаты



#### СБОРКА И ЗАПУСК\* :

Стоимость пусконаладочных работ включена в стоимость

\*Перелет и проживание оплачиваются дополнительно.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

### ЗАКАЗЫВАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО

#### Евросетки для копчения (код es620) - 700\*700, ячейка 20

Предназначены для копчения продукции в горизонтальном положении. Оставляют красивый рифленый след.

**Цена: 46 500 руб. Кол-во: 6 шт.**

#### Еврорама (код ramz)

Предназначена для развески продукции для копчения.

**Цена: 35 750 руб. Кол-во: 1 шт.**

#### Вентилятор дымоудаления (код v0009)

Предназначен для забора воздуха из вытяжного зонта и выведения конденсата. Выполнен из нержавеющей стали.

**Цена: 39 800 руб. Кол-во: 1 шт.**

#### Регулировка скорости вентилятора дымоудаления (код rsvd)

Регулирует скорость вращения вентилятора дымоудаления, который подключается к вытяжному зонту. Позволяет управлять интенсивностью забора воздуха из вентиляционного зонта на каждом шаге программы копчения.

**Цена: 60 900 руб. Кол-во: 1 шт.**

#### Евросетки для копчения (код es610) - 700\*700, ячейка 10

Предназначены для копчения мелкой продукции в горизонтальном положении.

**Цена: 52 400 руб. Кол-во: 6 шт.**

#### Комплект поддонов для сбора жира (код pod)

Комплект поддонов для сбора жира на еврораму

**Цена: 6 600 руб. Кол-во: 2 шт.**

#### Решетки для копчения (код res6) - 700\*700, ячейка 30

Предназначены для копчения крупной продукции в горизонтальном положении.

Видео испытаний камеры доступно на нашем канале.



## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ



### ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ И ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ

№	Оборудование	Цена
1	<p><b>Система душирования колбасой продукции (v0104)</b></p> <hr/> <p><b>Назначение</b> Повышает скорость охлаждения колбасной продукции сразу после готовности в автоматическом режиме. Уменьшает процент потерь и улучшает внешний вид.</p>	236 800 руб.
2	<p><b>Система мойки активной пеной (v0105)</b></p> <hr/> <p><b>Назначение</b> Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.</p>	295 400 руб.
3	<p><b>Смотровое окно (v0118)</b></p>	включено

В камере Z115.2-А есть возможность производства продуктов методом традиционного холодного копчения и сыровяления с помощью дополнительных опций:

#### Блок охлаждения (v0103) (требуется компрессор)

**Назначение**

Охлаждение дымовоздушной смеси. Испарители расположены внутри камеры.

Цена 284 200 рублей

#### Внешний блок охлаждения и осушения (v0503)

**Назначение**

Охлаждение и осушение входящего воздуха.

Цена 293 300 рублей



Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии аромата дыма и собственного вкуса качественного сыра.

## СОПРОВОЖДЕНИЕ

**ИНДИВИДУАЛЬНАЯ КОНСУЛЬТАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА** осуществляется штатным технологом или сервисным инженером по телефону в удобные для вас часы. Также возможна очная отработки технологии.

### ВИДЫ СОПРОВОЖДЕНИЯ

№	Название	Время
1	Сопровождение сервисной службы	<b>8 часов</b>
2	Сопровождение технолога пищевых производств	<b>8 часов</b>
3	Очный семинар (группа)	<b>2 дня</b>
4	Отработка технологии (индивидуально)	<b>от 2 дней</b>

Стоимость выезда технолога на локацию заказчика для отработки технологии и рецептов обсуждается индивидуально

### ДЕТАЛИ СОПРОВОЖДЕНИЯ

#### Сопровождение сервисной службы

Подключение коммуникаций, настройка панели управления.

Время: 8 часов

Цена: 26 000 руб.

#### Сопровождение технолога

Рекомендации по подготовке и приготовлению. Ответы на вопросы в чате или по телефону

Продукты: 3 тех.карты    Цена: 26 000 руб.

#### Очный семинар в лаборатории Ижица

по типовой программе в доступные даты

Время: 2 дня

Цена: от 40 000 руб.

#### Отработка технологии

в лаборатории Ижица.

ТЗ и виды продукции согласовываются предварительно с технологом.

Время: от 2 дней

Цена: от 78 000 руб.

## Работа сервисной службы

### Первая линия —

специалист отвечает на ваши вопросы в рабочие часы в чате или по телефону. Также доступна база знаний с подробными инструкциями.



#### ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

При выходе из строя отдельных элементов оборудования зап.части поставляются за счет производителя при условии соблюдения правил эксплуатации



#### РЕГЛАМЕНТНЫЕ РАБОТЫ:

Вы можете заказать платный выезд сервисного инженера Ижица для проведения регламентных работ

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



### ДОСТАВКА

Отправка оборудования осуществляется с территории компании «Ижица» по адресу: СПб, п. Новосаратовка, Покровская дорога, частная территория «Уткина Заводь», здание компании «Ижица».



### УПАКОВКА

Упаковка оборудования осуществляется силами транспортной компании.



### ПОСТАВКА

Поставка осуществляется транспортной компанией по вашему выбору либо самовывозом.



### МОНТАЖ

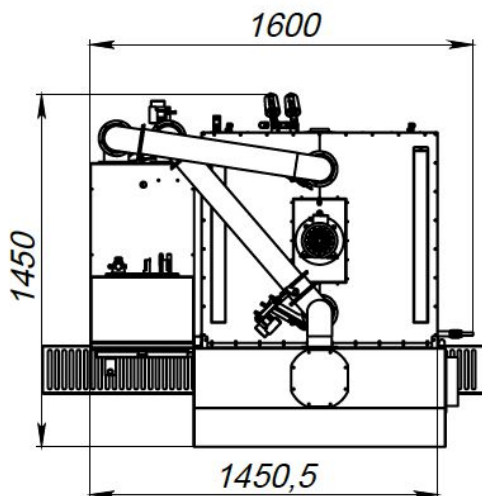
Обязательны шеф-монтаж и пусконаладка специалистами Ижица.

Для заказа пришлите, пожалуйста, ваши реквизиты на почту [order@ijiza.ru](mailto:order@ijiza.ru) или позвоните по тел.: **+7 (812) 467-42-10**



## МОНТАЖ

### СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ



Занимаемая площадь  
в коптильном помещении - 4 м<sup>2</sup>

### Рекомендации по подготовке помещения



Площадь — от 16 м<sup>2</sup>



Мощность подключения — 15 кВт



Высота потолка от 2,5 м



Назначение помещения — нежилое

\* Уточняйте габариты в зависимости от комплектации

## ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

### Открыт тестовый цех

Для вас всегда открыт наш тестовый цех.  
Услуга предоставляется **бесплатно**.

### Зачем нужен тестовый цех?

- Обучите своих сотрудников работать на оборудовании;
- отработайте рецептуру под нашим чутким руководством;
- просто приходите посмотреть на демонстрацию работы оборудования



Для организации отработки технологии на вашей территории обратитесь к вашему менеджеру



**Запись на демонстрацию  
производится по телефону**

**+7 (812) 467-42-10**

**+7 (905) 222-40-77** 



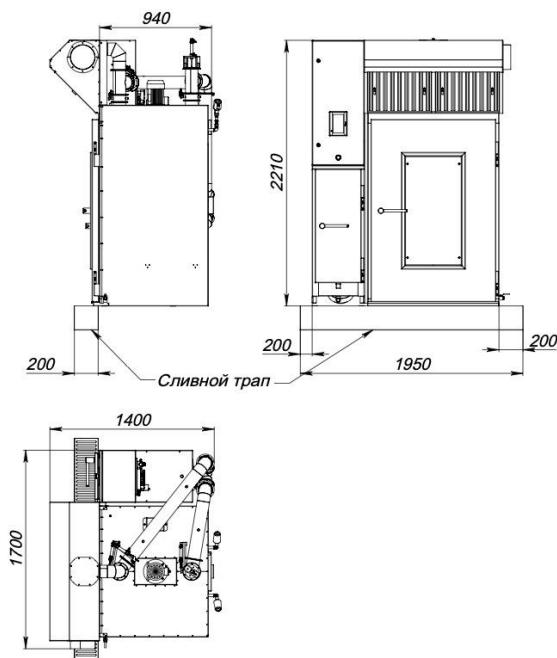
**Адрес тестового цеха**

Санкт-Петербург, п. Новосаратовка,  
Покровская дорога, частная территория  
«Уткина Заводь», здание компании  
«Ижица».

# ЧЕРТЕЖИ ИЖИЦА – Z115.2-A

## ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ГАБАРИТЫ

### ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



**1. Габаритные размеры**  
1700 мм x 1450 мм x 2210 мм

**2. Минимальная высота потолка**  
2500 мм.

**3. Масса комплекта**  
800 кг.

**4. Минимальный размер проема двери**  
1900 мм x 920 мм (без блока управления, двери дымогенератора, газораспределителя, холодильного агрегата)  
\* минимальный размер камеры

**5. Пол в помещении**  
Пол должен быть ровный, без перепадов высот. На неровный пол монтаж **не допускается**. Уклон пола **0,5 %**, на всю глубину камеры, осуществить в сторону сливного трапа.

**6. Сливной трап**  
В помещении необходимо предусмотреть сливной трап минимальной шириной не менее **200мм**, длиной не менее **1950мм**, оснащенный жирулавливателем.

**7. Зона для обслуживания**  
Для монтажа и обслуживания установки оставить свободный проход с левой стороны и задней стенки **400 мм**

ИГ.23.14 Шкаф Z115A R3

## Дополнительная информация



**Занимаемая площадь в копильном помещении** – 4 м<sup>2</sup>



**Масса комплекта поставки** 570 кг  
**Масса без двери и без клетки** 180 кг

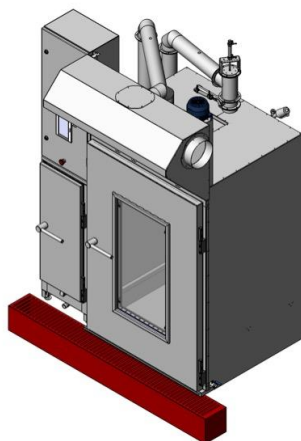


**Минимальный размер дверного проёма** 1830 x 900 см

# ЧЕРТЕЖИ ИЖИЦА – Z115.2-A

## ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ГАБАРИТЫ

### ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



#### **Общие требования к транспортировке и помещению для монтажа оборудования**

##### **1. Требования к транспортировке**

Оборудование должно перевозиться любым видом транспорта, исключая прямое попадание атмосферных осадков. Оборудование должно быть надежно зафиксировано для исключения его повреждения

##### **2. Температура и влажность в помещении**

Температура в помещении монтажа и эксплуатации оборудования должна быть не ниже 10°C, относительная влажность не выше 70%

##### **3. Чистота помещения**

В помещении не должны быть завершены все строительные и отделочные работы. Помещение должно быть убрано от мусора и пыли.

##### **4. Хранение оборудования**

Оборудование должно храниться в отапливаемом помещении, исключая попадание атмосферных осадков

##### **5. Освещенность в помещении**

Помещение должно быть обеспечено достаточным искусственным освещением для проведения монтажных работ

##### **6. Приточная вентиляция**

Помещение должно быть оборудовано приточной вентиляцией 1000 м<sup>3</sup>/час для компенсации выброса воздуха из камеры на этапе сушки, эвакуации и копчения

##### **7. Подключения.**

Подключение ко всем локальным коммуникациям производится ответственными лицами покупателя

## Дополнительная информация



**Занимаемая площадь в коптильном помещении – 4 м<sup>2</sup>**



**Масса комплекта поставки 570 кг  
Масса без двери и без клетки 180 кг**



**Минимальный размер дверного проёма 1830 x 900 см**

## ДЛЯ ЗАМЕТОК

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ  
«ИЖИЦА»**

**КОНТАКТЫ**

---

**ООО «НПП ИЖИЦА»**  
**+7 (812) 467-42-10**  
**[order@ijiza.ru](mailto:order@ijiza.ru)**